

Numero: 13170

Data Emissione: 10/10/2017

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pane di tipo 0

Descrizione: Il pane di tipo "0", prodotto e fornito quotidianamente, deve rispettare la normativa vigente (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i). E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale con modalità prevista dalla vigente normativa. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero "0", acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta dell' estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso g (+/- 5g)	30
Peso g (+/-5g)	50
Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore crosta	Tipico
Consistenza crosta	friabile
Colore mollica	paglierino chiaro
Porosità mollica	regolare
Superficie mollica	lucida
Consistenza mollica	elastica

Parametri microbiologici

Muffe	UFC/g	=< 10.000
Bacillus cereus presunto	UFC/g	=<10.000

Parametri chimici

Sale (% farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	